

«Тайынша агробизнес колледжі» КММ
КГУ «Тайыншинский колледж агробизнеса»



Бекітемін/ Утверждаю
Колледж директоры/
Директор колледжа
Д.Е.Ташетов
«29» 08 2022 ж.


Жұмыс оқу бағдарламасы
Рабочая учебная программа


Производственное обучение
квалификация «Кондитер-оформитель»
Өндірістік оқыту
"Кондитер-безендіруші" біліктілігі
(модуль және пән атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамандық /Специальность: 101303000 «Организация питания»
101303000 "Тамактануды ұйымдастыру"
Біліктілік /Квалификация: 3W10130301 «Кондитер-оформитель»
3W10130301 "Кондитер-безендіруші"

Оқыту нысаны күндізгі негізгі орта білім беру негізінде/
Форма обучения очная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны: 408 кредиттер: 17
Общее количество часов: 408 кредитов: 17

Әзірлеуші/
Разработчик  Волкова Ю.С.
Ф.И.О. (при наличии)

Циклдік әдістемелік комиссиясының
отырысында қарастырылды/
Рассмотрена и одобрена на заседании
цикловой методической комиссии
Протокол № 1 от "29" 08 2022г.
Председатель ЦМК  Зинченко О.В.

Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и обязательному содержанию учебных программ специальности 101303000 «Организация питания» квалификации 3W10130301 «Кондитер-оформитель».

Общий объем:

ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него – 168 часов 7 кредитов

ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него – 120 часов 5 кредитов

ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий 120 часов 5 кредитов

Описание дисциплины/модуля

ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для подготовки сырья и замеса дрожжевого теста.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы определения силы муки, просеивания муки, приготовления растворов сахара, соли, дрожжей. Рецептуры и способы приготовления различных способов приготовления теста.

При изучении модуля обучающиеся учатся: строго соблюдать санитарные нормы и правила в кондитерском цехе; готовить дезинфицирующие растворы, выполнять инструкцию обработки скорлупы яиц; исключать попадание посторонних предметов в тесто; визуально определять технические неполадки оборудования; организовать рабочее место в соответствии с тем, какое тесто нужно приготовить; оценивать качество сухофруктов, орехов, вкусовых и ароматических веществ; применять опарный и безопарный способ приготовления дрожжевого теста

ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые изготовления различных видов бездрожжевого теста, весовых и штучных изделий.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: способы бездрожжевого теста, блинного теста, заварного теста, бисквитного теста, песочного теста, слоенного теста, пресного теста, сдобного теста. Показатели качества приготовленных полуфабрикатов. Способы приготовления и разделки различных видов теста для получения штучных и весовых изделий.

При изучении модуля обучающиеся учатся: использовать весоизмерительное оборудование для контроля выхода штучных изделий; использовать современный инвентарь для приготовления разделки теста; соблюдать санитарные нормы и правила при приготовлении и разделке теста; организовывать рабочие места на производственных участках разделки различных видов теста; безопасно и правильно использовать оборудование

ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий – данный модуль описывает знания, умения и навыки, необходимые для выпечки мучных полуфабрикатов и изделий из теста, для приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей и начинок, приемы декорирования мучных кондитерских изделий, оформления тортов и пирожных массового приготовления и на заказ.

В результате изучения модуля, обучающиеся осваивают: безопасные способы эксплуатации теплового оборудования, температурный режим и время выпечки, способы приготовления сиропов, помады, кремов, фаршей и начинок.

При изучении модуля обучающиеся учатся: соблюдать правила техники безопасности, рационально организовывать рабочее место пекаря, своевременно производить очистку жарочной камеры, электрической и газовой плиты; пользоваться таймерами, термометрами, соблюдать режим выпечки, полуфабрикатов и изделий из различных видов теста; определять качество жировых и яичных продуктов; организовать рабочее место приготовления полуфабрикатов, фаршей и кремов; регулярно стерилизовать кондитерский инвентарь;

Формируемые компетенции

Пререквизиты: Изучение предмета базируется на знаниях студентов, полученных по дисциплинам: Товароведение пищевых продуктов, Дизайн и оформление мучных кондитерских изделий.

Постреквизиты: Постреквизитами являются дисциплины: Технология приготовления мучных кондитерских изделий, Дизайн и оформление мучных кондитерских изделий.

Необходимые средства обучения, оборудование:

Жарочные шкафы, духовые печи, электронные весы, миксер ручной или планетарный, кольца для выпечки, силиконовая лопатка, силиконовый коврик, скребок, шпатель, кондитерские мешки, кондитерские насадки, термометр, сито, миски из нержавеющей стали для вымешивания теста.

Контактная информация преподавателя (ей):

Ф.И.О. (при его наличии)
Волкова Юлия Сергеевна

тел.: 8 708 203 62 78

e-mail: yuliya_volkova_97@internet.ru

Распределение часов по семестрам

Дисциплина/ код и наименование модуля	Всего часов в модуле	В том числе					
		1 курс		2 курс		3 курс	
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
ПМ 01. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него	168	48	72	48	-	-	-
Производственное обучение	168	48	72	48	-	-	-
ПМ 02. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него	120	-	30	30	60	-	-
Производственное обучение	120	-	30	30	60	-	-
ПМ 03. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий	120	-	-	-	120	-	-
Производственное обучение	120	-	-	-	120	-	-
Профессиональная практика на получение рабочей квалификации	480	-	-	132	348	-	-

Содержание рабочей учебной программы

№	Разделы/результаты обучения	Критерии оценки /темы	Всего часов	Из них		Самостоятельная работа студента с педагогом	Тип занятия
				теоретиче	лабораторно-практические		
ПМ 1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него							
1	Оценивать качество сырья для приготовления теста, подготавливает тесто, подготавливает к производству.	Оценивает пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий. Учитывает показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала, дрожжей. Соблюдает температуру хранения сырья для кондитерского производства, правила товарного соседства. Отсортировывает некачественное сырье	36		36 (6)		Урок усвоения новых знаний, теоретические, практические Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы,
2	Замешивать различные виды дрожжевого теста.	Применяет рецептуры замеса различных видов дрожжевого теста. Понимает процессы, происходящие при замесе теста. Применяет способы улучшения качества клейковины при замесе дрожжевого теста. Соблюдает правила подготовки замеса теста. Правильно охлаждает слоеное тесто в процессе слоеобразования. Замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным методами.	36		36 (6)		Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы

		Готовит бездрожжевое тесто разных видов машинным и ручным способом, соблюдая технику безопасности. Заваривает муку и соединяет ее с яйцами для получения заварного теста.						
3	Оценивать пищевую ценность сырья используемого для приготовления мучных кондитерских изделий.	Оценивает пищевую ценность основного и дополнительного сырья для приготовления мучных кондитерских изделий. Применяет органолептический метод оценки качества пищевых продуктов	36		36 (6)			Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы
4	Учитывать показатели доброкачественности муки, сахара, крахмала.	При замесе различных видов теста учитывает характеристику клейковины муки. Учитывает показатели качества сахара при замесе теста. Учитывает виды крахмала и его качество при замесе теста	30		30 (5)			Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы
5	Организовать рабочее место в соответствии с тем какое тесто нужно приготовить	Правильно организует рабочее место в соответствии с видом замешиваемого теста	30		30 (5)			Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы
ПМ 2. Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него								
7	Выполнять расстойку, обминку и разделку теста.	Соблюдает технологию приготовления изделий из дрожжевого теста. Организует рабочее место для разделки дрожжевого теста. Ухаживает за инвентарем, предназначенным	24		24 (4)			Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы

		<p>для разделки и выпечки изделий из дрожжевого теста в соответствии с санитарными правилами. Придает изделиям из дрожжевого теста различную форму. Формует изделия из теста с различными фаршами и начинками. Разделяет тесто</p>						
8	Разделять различные виды теста и формировать изделия из него.	<p>Организует рабочее место в соответствии с особенностями разделки различных видов теста. Выливает тесто на листы, выравнивая слой до оптимальной толщины. Правильно наполняет формы и капсулы для выпечки изделий из бисквитного теста. Раскатывает тесто. Раскатывает тесто толщиной 5-6 миллиметров для выпечки целым пластом. Разделяет слоеное тесто для штучных изделий. Вырезает заготовки при помощи выемок. Формует корзиночки для пирожных. Выкладывает тесто в кондитерский мешок. Отсаживает тесто в виде шариков, колец, трубочек</p>	24		24 (4)			<p>Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы</p>
9	Соблюдать технологию приготовления изделий из различных видов теста.	<p>Соблюдает температурный режим при разделке песочного теста. Пользуется сборником рецептур</p>	24		24 (4)			<p>Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты,</p>

		Соблюдает нормы вложения продуктов при приготовлении различных видов теста Соблюдает технологию приготовления изделий из различных видов теста						технологическ ие схемы
10	Соблюдать санитарные нормы и правила техники безопасности	Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки изделий из разных видов теста в соответствии с санитарными правилами и техникой безопасности Соблюдает санитарные нормы при формировании и разделки теста Соблюдает правила техники безопасности	24		24 (4)			Индивидуальн ый опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологическ ие карты, технологическ ие схемы
11	Безопасно эксплуатировать механическое оборудование	Правильно использует оборудование для формирования и разделки теста соблюдая технику безопасности	24		24 (4)			Индивидуальн ый опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологическ ие карты, технологическ ие схемы
ПМ 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий								
13	Подготавливать полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.	Подготавливает поверхность изделий из теста перед выпечкой. Использует меланж для смазки поверхности изделий, посыпать сахаром, орехами, крошкой.	12		12 (2)			Индивидуальн ый опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологическ ие карты, технологическ ие схемы
14	Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста	Соблюдает температурный и временной режим выпечки полуфабрикатов и изделий из теста. Выпекает изделия из различных видов теста, соблюдая график	12		12 (2)			Индивидуальн ый опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологическ ие карты, технологическ ие схемы

		<p>выпечки.</p> <p>Зачищает листы, моет капсулы и формы после выпечки</p> <p>Разрабатывает и применяет новые рецептуры</p> <p>Ухаживает за инвентарем, предназначенным для разделки и выпечки изделий в соответствии с санитарными правилами.</p> <p>Аккуратно вынимает готовый полуфабрикат из формы, капсулы после выпечки и охлаждения</p>						
15	Готовить сиропы, помады, карамель.	<p>Использует рецептуры и технологию приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдает температуру уваривания сиропа, карамели.</p> <p>Соблюдает температуру и время созревания помады.</p> <p>Варит инвертный и сахарный сироп, соблюдая соотношение сахара и воды.</p> <p>Делает пробу на "слабый шарик".</p> <p>Взбивает помаду.</p> <p>Варит яично-молочный сироп.</p> <p>Выдерживает массу на водяной бане.</p>	12		12 (2)			<p>Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы</p>
16	Готовить кремы	<p>Оценивает пищевую и энергетическую ценность жировых и яичных продуктов.</p> <p>Применяет рецептуры и технологию приготовления различных кремов.</p> <p>Соблюдает санитарный режим приготовления</p>	12		12 (2)			<p>Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы</p>

		кремов. Выдерживает сроки и температуру хранения кремов. Определяет качество жировых и яичных продуктов. Взбивает кремы						
17	Готовить сахарную мастику, желе.	Применяет рецептуры и технологию приготовления сырцовой и заварной мастики. Распускает желатин. Варит агар-агар Замешивает и раскатывает сахарное тесто. Вырезает и лепит фигурки из сахарного теста. Использует жидкое и застывшее желе для оформления изделий	12		12 (2)			Индивидуаль- ный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологическ ие карты, технологическ ие схемы
18	Готовить шоколад для оформления изделий	Распускает и темпераирует шоколад. Подвергает шоколад кристаллизации. Предупреждает причины сахарного и жирового поседения шоколада. Использует шоколад для оформления изделий	12		12 (2)			Индивидуаль- ный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологическ ие карты, технологическ ие схемы
19	Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий	Соблюдает технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных. Соблюдает технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов. Сравнивает и выбирает ассортимент бисквитных, песочных,	12		12 (2)			Индивидуаль- ный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологическ ие карты, технологическ ие схемы

		слоеных и комбинированных тортов. Разрабатывает и применяет новые рецептуры для приготовления отделочных полуфабрикатов					
20	Анализировать структуру стандартов разных категорий. Определять правильность заполнения бланков сертификатов и выявляет их фальсификацию, анализирует стандарты на их пригодность для целей обязательной сертификации. Проводить измерение с помощью мер и весов, применяет в ПОП.	Анализирует структуру стандартов разных категорий. Определяет правильность заполнения бланков сертификатов. Выявляет их фальсификацию, анализирует стандарты на их пригодность для целей обязательной сертификации. Проводит измерение с помощью мер и весов, применяет в ПОП.	12		12 (2)		Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы
21	Применять приемы декорирования мучных кондитерских изделий	Пропитывает бисквит сиропом. Прослаивает полуфабрикатов из различных видов теста кремом или фруктовой начинкой. Наполняет полуфабрикатов из теста кремом. Оформляет поверхность пирожных помадой, желе, кремом. Зачищает и выравнивает, пластуется полуфабрикат из теста. Прослаивает полуфабрикатов кремом или фруктовой начинкой и оформляет поверхность. Оформляет боковую поверхность	24		24 (4)		Индивидуальный опрос, фронтальный опрос, тестовые задания, технологические карты, технологические схемы

		торта. Оформляет и декорирует готовые изделия						
	Итого часов		408					